

FÊTES 20 21

Saveur en
COULEURS



13
artisans
passionnés



Hubert Fournier
Le Petit Poucet
Amiens



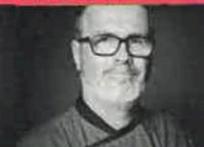
Denis Janson
Pâtisserie Janson
Avenue-sur-Helpe



Ludovic Devudder
Le Croque en Bouche
Condé-sur-l'Escaut



Vincent Cucci
Pâtisserie Cucci
Douai



Hervé Delepierre
Pâtisserie Delepierre
Jaches-Thunorval et Chérevy



Jean-Claude Jeanson
Pâtisserie Jeanson
Lens



Guillaume Fievet
Pâtisserie Fievet
Le Quesnoy



Pierre Thorez
Pâtisserie Thorez
Lille et Lamre



Pascal Catrisse
Pâtisserie Catrisse
Pont-à-Marcq



Eric Morin
La Florentine
Roubaix



Philippe Boucher
Pâtisserie Boucher
Saint-Amand-les-Eaux



Stéphane Pecrix
Pâtisserie Pecrix - Saint-Nicolas



Antoine Guillbert
Gourmandine 1 et 2 - Valenciennes

Jean-Claude
Jeanson

Nos pièces de cocktail salées

LES PAINS SURPRISE (TRANCHES)

- | | | | |
|---|---------|-------|---------|
| | 24 tr | | 48 tr |
| ◆ Jambon de montagne, poulet émincé au curry | 18,00 € | | 34,00 € |
| ◆ Neptune : truite fumée et rillettes de truite fumée | 20,00 € | | 38,00 € |
| ◆ Catalan : Coppa, Parmesan, tomates confites, roquette | 18,00 € | | 34,00 € |
| ◆ Auvergnat : jambon de montagne, mousse de foie gras et figues confites. | 20,00 € | | 38,00 € |

LES BRIOCHES LOUIS XV (TRANCHES)

- | | | | |
|---|---------|-------|---------|
| | 24 tr | | 48 tr |
| ◆ Saumon fumé et beurre d'aneth | 20,00 € | | 38,00 € |
| ◆ Houmous de petits pois et tomates confites (végétarien) | 15,00 € | | 28,00 € |

LES PETITES MIGNARDISES SALÉES

- | | | | |
|--------------------------------|--------|-------|---------|
| (6 variétés) | | | |
| Unité | | X20 | |
| | | | X50 |
| ◆ Canapés (ou toasts) assortis | 1,20 € | | 20,00 € |
| | | | 45,00 € |

LES NAVETTES (OU PAINS BIJOUX)

- | | | | |
|--------------------------------|-------|---------|---------|
| ASSORTIES (3 variétés environ) | | | |
| Unité | | X20 | |
| | | | X50 |
| 1,20 € | | 20,00 € | |
| | | | 45,00 € |

LES BAGNATS, LES FALUCHES

- | | | | |
|----------------------|-------|---------|---------|
| (4 variétés environ) | | | |
| Unité | | X20 | |
| | | | X50 |
| 1,20 € | | 20,00 € | |
| | | | 45,00 € |

LES VERRINES ET CASOLETTES

- | | | | |
|----------------------|-------|---------|---------|
| (4 variétés environ) | | | |
| Unité | | X20 | |
| | | | X50 |
| 2,20 € | | 40,00 € | |
| | | | 75,00 € |

LES PETITS FOURS FEUILLETÉS (À RÉCHAUFFER) ASSORTIS (6 variétés environ)

- | | | | | |
|--|--------|-------|---------|---------|
| Unité | | X20 | | X50 |
| ◆ Quichettes, pizzas, saucisses feuilletées, capris, roulés au parme | 1,00 € | | 18,00 € | |
| | | | | 40,00 € |

Nos pièces de cocktail sucrées

LES FOURS FRAIS

- | | | | |
|--|--------|-------|---------|
| (assortiments de 10 variétés environ) | | | |
| Unité | | X25 | |
| | | | X50 |
| ◆ Tartelettes spéculoos aux fruits, opéra, choux glacés et carolines | 1,30 € | | 26,00 € |
| | | | 50,00 € |

LES FOURS SECS

- | | | | |
|--|-------|---------|---------|
| (80 pièces au kg environ, assortiment de 8 variétés) | | | |
| Petits fours aux amandes, cigarettes, etc... | | | |
| À servir avec une coupe de Champagne* ou un café | | | |
| 100grs | | 250grs | |
| | | | 500grs |
| 6,50 € | | 15,00 € | |
| | | | 29,00 € |

LES MACARONS DE PASCAL CAFFET

- | | | | |
|--|-------|------------|---------|
| CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE | | | |
| (En réglette ou en boîte prestige) | | | |
| Vanille, café, chocolat, framboise, pistache, mûre, fraise, etc... | | | |
| Par 37 | | Par 8 | |
| | | | Par 18 |
| (boîte prestige) | | (réglette) | |
| | | | (boîte) |
| 49,00 € | | 12,00 € | |
| | | | 25,20 € |

Nos autres gourmandises

- ◆ Marrons glacés - Les 100g 10,00 €
- ◆ Pâtes de fruits - Les 100g 4,00 €
- ◆ Pâtes d'amande - Les 100g 8,00 €
- ◆ Calissons - Les 100g 9,50 €
- ◆ Gaufres fourrées - Le paquet de 5 6,50 €

Pièces de cocktail



Les mises en bouche

(En verrines ou en cassolettes)

À l'unité

- ◆ Guacamole et ceviche, au piment d'espelette 2,20 €
- ◆ Émietté de tourteau, gingembre, navet confit, huile de curry, cerfeuil 2,20 €
- ◆ Boulette de Taraba à la menthe épinard, jus à la chlorophylle 2,20 €
- ◆ Cromesquis de daurade, mayonnaise aux herbes 2,20 €
- ◆ Fine tartelette aux cèpes des bois alentours 2,20 €
- ◆ Cassolette de ris de veau, sésame grillé 2,20 €
- ◆ Verrine de rillettes de truite au citron vert et à l'ail des ours 2,20 €
- ◆ Cassolette de ris d'agneau aux agrumes 2,20 €

Nos entrées froides

La part

- ◆ Sur une tartelette moelleuse, fond de tapenade, brunoise de mozzarella au pistou, lanières de jambon cru, légumes marinés et confits (environ 150grs) 4,50 €
- ◆ Foie gras maison en tranche, mi-cuit, abricot du Roussillon confit en incrustation, tranche de brioche aux raisins 8,00 €
- ◆ Terrine de foie gras individuelle maison nature (200grs - 4 personnes) 22,00 €
- ◆ Langouste ou homard à la parisienne, mayonnaise et oeufs mimosa (environ 250grs) Suivant cour du marché
- ◆ Tartare de daurade et St Jacques, légumes bio et kumquat aux noix fraîches 9,50 €
- ◆ Colin cuit vapeur, parfumé à l'huile de verveine des Récollets, lamelles de citron confites, asperges vertes et mousse de petits pois (environ 200grs) 9,00 €

MENU DE FÊTES

- ◆ 2 mises en bouche
Émietté de tourteau, gingembre et navet confit
Cassolette de ris d'agneau aux agrumes
 - ◆ Entrée froide :
Foie gras mi-cuit, abricot du Roussillon confit en incrustation, tranche de brioche aux raisins
 - ◆ Entrée chaude :
Paris-Brest de daurade et Saint-Jacques, légumes bio et kumquat aux noix fraîches
 - ◆ Plat chaud :
Suprême de dinde fermière, légumes d'automne mijotés, risotto à l'orange et marrons glacés
 - ◆ Dessert au choix
- Le menu complet 35,10 €
Le menu avec une entrée froide ou chaude 26,00 €

Entrées froides



Nos entrées chaudes

La part

- ◆ **Croque monsieur d'artichaut poivrade**
(environ 200grs)..... **4,50 €**
- ◆ **Coquilles St Jacques Flutées à l'effilochée d'endives confites** (environ 180grs) **9,50 €**
- ◆ **Pastilla** (feuille de brick, raisins, épices, poulet mariné, cannelle) **8,50 €**
- ◆ **Bouchée à la reine feuilletée aux ris d'agneau**
(environ 180grs) **5,50 €**
- ◆ **Bouchée à la reine feuilletée aux ris de veau**
(environ 180grs) **6,50 €**
- ◆ **Boudin truffé et sa compote de pomme**
(environ 200grs)..... **4,00 €**
- ◆ **Galette des rois (avec fève) farcie à la viande persillée** (environ 150grs)..... **5,00 €**
- ◆ **Nos quiches** : saumon, légumes, lorraine, Maroilles, poireaux, régionale (chicons, lardons, pommes)
(environ 180grs) **3,50 € à 4,50 €**
- ◆ **L'alle de raie et le whisky Artesia des Hauts-de-France**, orge perlée aux légumes et gingembre confit (environ 180grs) **8,50 €**
- ◆ **Saumon d'Écosse mi-cuit vapeur en verdure**, légumes d'automne, sauce beurre blanc citron mélisse **8,50 €**

Nos plats chauds

La part

- ◆ **Cabillaud rôti**, coquillages et poireaux, sauce matelotte (environ 200grs)..... **10,00 €**
- ◆ **Magret de canard** aux oignons confits, baies de cranberry et pommes paillason
(environ 200grs) **8,00 €**
- ◆ **Suprême de dinde fermière**, légumes d'automne mijotés, risotto à l'orange et marrons glacés
(environ 200grs) **10,00 €**
- ◆ **Cochon mûré à l'orge Saint Théodore**, carotte fane, galette de quinoa aux champignons, purée de carotte aux baies de passion
(environ 200grs) **8,00 €**
- ◆ **Pithivier de veau confit aux chataignes et butternut**
(environ 200grs) **8,50 €**

Entrées chaudes



Bûches et entremets

Disponibles en 4 et 6 personnes au magasin,
sur commande en 8 et 10 personnes.

Prix :
4 pers. 5,20 € la part
6 pers. 4,80 € la part
À partir de 8 pers. 4,40 € la part

LES TRADITIONS (BÛCHES ET ENTREMETS)

Ces pâtisseries sont disponibles uniquement sous forme de bûches à Noël et sous forme de calendriers à la Saint-Sylvestre, ou toute l'année sous forme courante d'entremets.

◆ Moka café ou chocolat ou praliné noir

Génoise et crème légère sur un sablé fin à l'un des 3 parfums précisés ci-dessus

LES CONTEMPORAINS

Sous forme de bûches à Noël, et d'entremets au Nouvel an et toute l'année.

◆ Le Créquillon

Feuilleté praliné, sabayon chocolat origine Caraïbe, mousseline de noisettes grillées et caramélisées.

◆ Le 3 chocolats

Sur un biscuit cuiller, une mousse au chocolat lait, chocolat noir et chocolat blanc.

◆ L'Europa

Sur un feuilleté praliné caramélia, un sabayon au chocolat noir, biscuit cuiller à la chicorée, pommes rôties et crème brûlée caramel vanille.

LES CRÉATIONS 2021 - 2022

Sous forme de bûches à Noël, et d'entremets au Nouvel an et toute l'année.

◆ Spécialité 2021 2022 des Maîtres Pâtisseries

«Plaisir sucré»

Sur une dacquoise aux noisettes, un praliné feuilleté, de fines feuilles de chocolat au lait, une ganache et une chantilly au chocolat caramélia.

◆ Bûche ou entremet «Météore»

Fond croustillant, biscuit citron vert, confit de framboise, crème allégée citron vert.

LES CLASSIQUES

Ces 4 pâtisseries sont disponibles uniquement à la Saint-Sylvestre et toute l'année.

◆ Le Chancelier

Génoise aux parfums légers de Kirsch* ou vanille aux fruits rouges ou framboises

◆ Le Vaucluse

Biscuit cuiller, mousseline aux parfums légers de Kirsch*, fruits rouges ou framboises, accompagné d'un coulis de fruits rouges.

Et toujours nos spécialités :

◆ Le Noël (ou Merveilleux lillois)

◆ L'Opéra

Bûches



Bûches, vacherins et soufflés glacés

Les variétés de bûches et entremets sont disponibles en 1, 4, 6 et 8 parts.

Prix de la part individuelle (uniquement en vacherin) **4,60 € la part**

Prix de la part de bûche ou du vacherin 4 personnes **4,40 € la part**

Prix de la part de bûche ou du vacherin 6 personnes **4,20 € la part**

Prix de la part de bûche ou du vacherin 8 personnes et + **4,00 € la part**

- ◆ **Noir et blanc**
Glace vanille de Madagascar, parfait au chocolat et biscuit amandes
- ◆ **Arpège**
Sur un biscuit aux amandes, sorbet fraise et mousse citron vert.
- ◆ **Périgourdine**
Sur un biscuit aux amandes meringué, glace au praliné, parfait au café et truffade au chocolat noir.
- ◆ **Framboise nougat glacé**
Sur un biscuit aux amandes, un sorbet framboise accompagné d'une mousseline nougat glacé.

NOUVEAUTÉS 2020-2021 DES PÂTIGOUSTIERS

- ◆ **Bûche ou vacherin Corcovado**
Sur un biscuit coco-citron vert, sorbet mojito, palet crémeux caramélia, parfait praliné aux amandes grillées.
- ◆ **Bûche créquillon**
Sur un biscuit amandes, feuilleté praliné, parfait noisette, glace chocolat.

SOUFFLÉ GLACÉ HONFLEUR (NOUVEAUTÉ)
Soufflé aux pommes, coeur caramel beurre salé et ganache manjari crémeuse à l'orange.

FANTAISIE NOUGATINE

Pâtissière (avec choux à la crème) ou glacées (avec boules de glace et sorbet).
Garnie de 5 choux à la crème pâtissière ou de 3 boules de glace et sorbet par personne, avec un décor spécial fêtes de fin d'année.

Prix de la part pour 4 personnes : **6,20 €**

Prix de la part pour 6 personnes : **5,80 €**

Prix de la part pour 8 personnes : **5,40 €**

Prix de la part pour 10 personnes et + : **5,00 €**

- ◆ **Traineau avec son daim en chocolat** (8 à 30 personnes)
- ◆ **Corne d'abondance** (4 à 30 personnes)
- ◆ **Château de magicien et son lapin en chocolat** (8 à 12 personnes)
- ◆ **Seau à Champagne et sa bouteille en chocolat** (8 à 12 personnes)

FONDUE DES PÂTIGOUSTIERS

Spécialité maison (4 à 12 personnes)

4 délicieuses brochettes de glace vanille enrobées de chocolat aux amandes, que chaque convive trempera dans une marmite en nougatine garnie de sauce au chocolat tiède.

Très facile à mettre en œuvre !

Prix de la part pour 4 personnes : **5,60 €**

Prix de la part pour 6 personnes : **5,20 €**

Prix de la part pour 8 personnes et + : **4,80 €**

Glaces



Confiseries & chocolats

Votre maître Pâtigoustier a été élu avec ses collaborateurs parmi les meilleurs chocolatiers de France.

LES TRUFFES, TUILES ET AUTRES SPÉCIALITÉS

(À emporter à Lens ou à Béthune)

◆ En vrac	
Les 100 grs	9,50 €
◆ En ballotins	
Les 250 grs	26,00 €
Les 350 grs	35,00 €
Les 500 grs	49,00 €
Les 750 grs	72,00 €
Les 1000 grs	90,00 €

LES CHOCOLATS SANS SUCRE AJOUTÉ

(À emporter à Lens ou à Béthune)

Naturels et sans édulcorant de synthèse - en vrac (5 variétés)

Les 100 grs	9,50 €
-------------------	--------

LES COMPOSITIONS EN CHOCOLAT

(À emporter à Lens ou à Béthune)

Décor de table ou convives :

- ◆ Boules de Noël, sapin, bonhomme de neige, horloge du nouvel an 3,00 € à 30,00 €
- ◆ Saint-Nicolas et Père Noël 3,00 € à 15,00 €

LES COFFRETS «CHOCOLATS DE LÉGENDE»

6 spécialités en boîtages personnalisés de 100 grs à 180 grs)

- ◆ La «Frivolité Lensoise», le «Buridan», «L'Ascalat», la «Fleur de bonheur», le «Coeur de Braise», le «Il était une fois le Louvre Lens» 8,00 € à 35,00 €

Porcelaine, verrerie, boîtage et paniers garnis, garnis pour les cadeaux de fin d'année, de chocolats, Champagne*, foie gras et spécialités À partir de 20,00 €

TARIFS SPÉCIAUX

Pour les comités d'entreprise, associations, notre clientèle professionnelle et privée, sur l'ensemble de notre gamme, balloboîte, ballotin, coffret de «chocolats de légende» et paniers garnis :

De 5 à 10 articles :	-10%
De 11 à 50 articles :	-15%
De 51 à 100 articles :	-20%
Plus de 100 articles :	-25%



BASSIN MINIER
NORD - PAS DE CALAIS
PATRIMOINE MONDIAL

FIER DE MA RÉGION

Notre territoire minier est inscrit sur la prestigieuse Liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Il présente une remarquable diversité et une grande densité de témoignages hérités de son histoire.

Le coffret de chocolats «Fleur de Bonheur»

Le coffret 26,00 €

Cette valeur universelle exceptionnelle du bien inscrit correspond à une valeur patrimoniale tellement remarquable et symbolique qu'elle est reconnue par tous, sans distinction de culture, de langue, de religion ou de pays. Je me devais, par une belle légende, de créer un produit d'une grande noblesse pour glorifier ces femmes et ces hommes laborieux, qui ont marqué à vie notre région pour des siècles et des siècles.

Nos autres gourmandises

Guimauves, pâtes de fruits, Calissons, pâte d'amande...et confitures maison.

Chocolats



Les pains

Pétris et cuits sur briques dans notre fournil. Pour votre santé, tous nos pains sont au levain naturel maison, composés d'une farine de tradition française et d'un pourcentage minimum de sel.

PAINS POUR ACCOMPAGNER :

- ◆ Les fruits de mer et crustacés : Le terra**
- ◆ Les volailles : Le Campagne
- ◆ La viande rouge : L'Épeautre
- ◆ Le gibier : Le chasseur
- ◆ Les salades : La drèche***

400 grs.....	400 grs.....	40 grs.....
non coupé	coupé	(ind)
2,40 €.....	2,50 €.....	0,80 €

◆ Le pain aux noix et aux raisins (fromage)

400 grs.....	400 grs.....	40 grs.....
non coupé	coupé	(ind)
5,40 €.....	5,50 €.....	1,00 €

◆ Le boulot (pain traditionnel du Nord)

400 grs.....	400 grs.....	40 grs.....
non coupé	coupé	(ind)
2,40 €.....	2,50 €.....	0,80 €

◆ La baguette «tradition française»

(tous les jours) 1,25 €

◆ La baguette moelleuse

(à la crème fraîche) 1,25 €

L'ORIGINALITÉ ET LA DÉCORATION :

◆ Le pain marguerite

550 grs..... 6,00 €

PAINS DE MIE :

◆ Pour les toasts ronds (4/5 cm de diamètre)

Environ 30 tranches, 250 grs 3,00 €

◆ Pour les toasts carrés (8/9 cm de côté)

Environ 30 tranches, 500 grs 5,50 €

Tous nos pains sont garantis au levain naturel maison. Nous appliquons une méthode ancestrale de fermentation lente de 24 à 48h qui apporte un goût incomparable.

**Spécialité et création maison

***Issu des malts de la brasserie lensoise St Théodore

Coquilles & brioches

Une tradition qui existe depuis 1579.

LES COQUILLES

(Disponibles en 250 grs, 500 grs, 750 grs et 1kg)

◆ Nature

le kg..... 22,00 €

◆ Pépites de chocolat ou aux raisins,

le kg..... 22,00 €

LA BRIOCHE MOUSSELINÉ

(Disponible en 250 grs)

Pour accompagner le foie gras et le saumon fumé.

◆ Non coupée..... 5,50 €

◆ Coupée 5,60 €

LES KRAMIEKS

PRODUIT SÉLECTIONNÉ «ARTISAN EN OR»

(Disponibles en 250 grs, 500 grs et 1kg)

Brioche fourrée de raisins et d'éclats de sucre.

◆ Non coupé

le Kg..... 24,00 €

LES GAUFRES ARTISANALES

(Paquet de 5)

◆ Vanille, vergeoise, chicorée, Rhum* 6,50 €

Pains



La Galette des Rois

TRADITIONNELLES

4, 6, 8, 10 ou 12 pers.

La part Ind.

- ◆ Galette fourrée frangipane ..4,00 € 3,30 €
- ◆ Galette fourrée pomme.....3,30 € 2,70 €
- ◆ Tropicienne
(mouseline vanille).....2,90 € 2,70 €

SPÉCIALITÉS ET CRÉATIONS MAISON

Exclusivement sur commande.

La part Ind.

4,00 € 3,30 €

- ◆ La Fringalette®
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée aux pommes, à la frangipane et aux baies de cassis.
- ◆ La Croustigalette chocolat
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée de feuilletine pralinée, de perles croustillantes et de mouseline de chocolat.
- ◆ La Gaspard
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane aux noisettes torréfiées et pommes poêlées à la vergeoise.
- ◆ La Gallilée (ses origines... le Brésil)
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane aux éclats de goyave confite.
- ◆ La Melchior
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane à la pistache et aux griottes.

NOUVEAUTÉ 2021

- ◆ La Balthazar
Galette en feuilletage traditionnel, fourrée d'une frangipane praliné amande noisette et de spéculos.
La part Ind.
4,00 € 3,30 €
- ◆ La Galette vosgienne
Feuilletage traditionnel, fourré d'une frangipane aux amandes et d'un confit de myrtilles.
La part Ind.
4,00 € 3,30 €
- ◆ La Galette des Rois salée
(avec fèves en porcelaine)
Farcie d'une viande persillée.
La part 5,00 €

FÈVES COLLECTION 2021 (EXCLUSIVITÉ NATIONALE)

- ◆ Les fèves «Rennes»
La série de 10 16,00 €

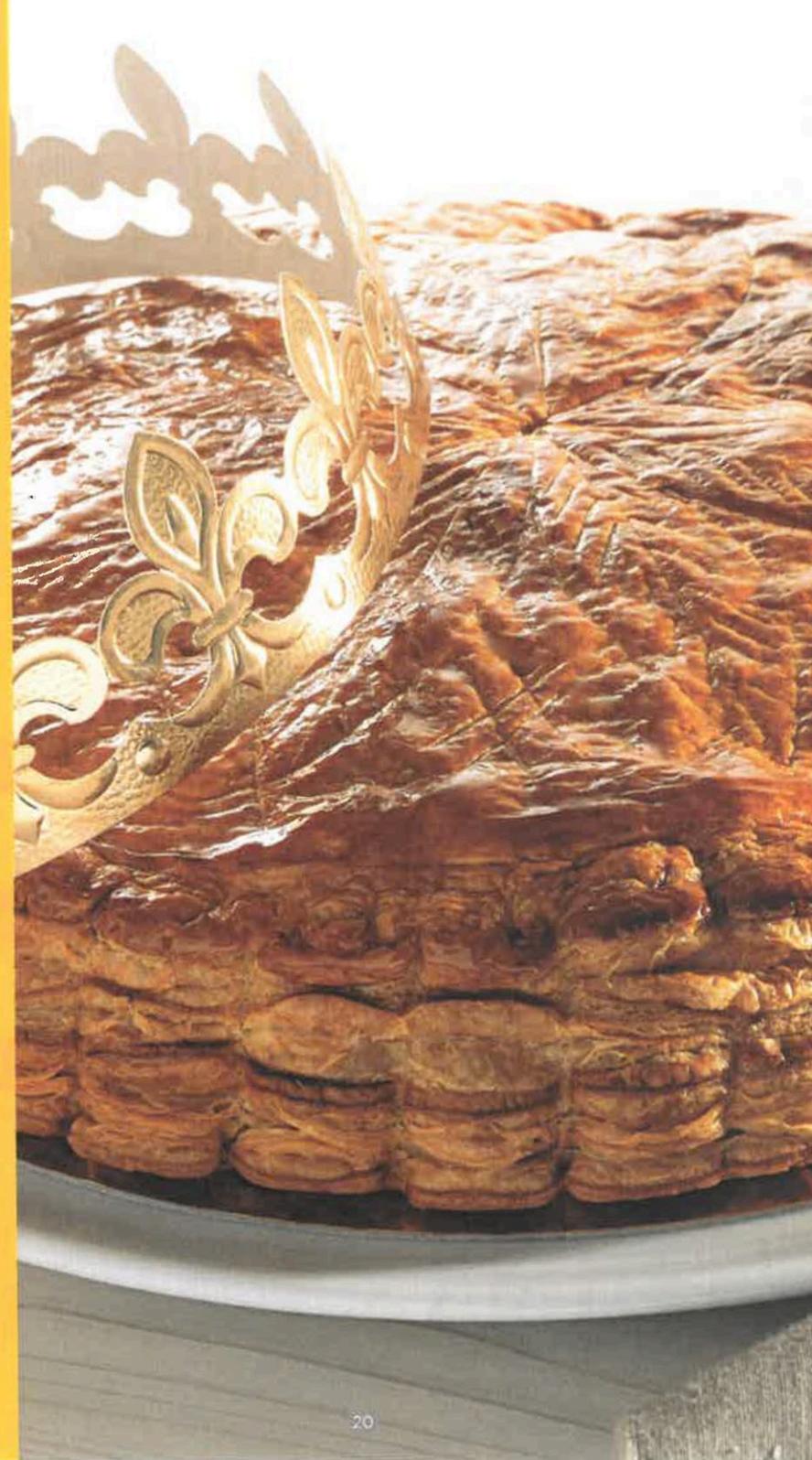
1ÈRE OFFRE 2022

Nous offrons une bouteille de cidre brut ou doux fermier pur jus à partir de l'achat d'une galette de 4 personnes assortie ou de 8 galettes individuelles assorties (ex : l'achat de 2 galettes de 4 pers. ou 1 galette de 8 pers. vous donne droit à 2 bouteilles de cidre).

2ÈME OFFRE 2022 «WEEK-END EN OR»

A partir du samedi 1 janvier, chaque week-end de janvier, nous inséreront un Louis d'or dans une galette de 4, 6 ou 8 personnes.

Galettes



JEAN-CLAUDE JEANSON

Magasin

42-44, place Jean Jaurès - 62300 Lens
Tél. : 03 21 28 24 21
patisseriejeanson@aol.com
www.patisserie-jeanson.com

Salons de réception «Les délices en grand»

Hôtel particulier des Récollets

41, rue Dellisse Engrand - 62400 Béthune
Port. : 06 03 986 988
www.les-recollets.com

Salle de réception , petite brasserie,

Micro Brasserie

«Estaminet Saint-Théodore»
(près du Musée du Louvre)
238, rue Paul Bert - 62300 Lens
Tél. : 03 21 28 59 60 - Port : 06 95 99 46 73
justine.jeanson@gmail.com

Cafétéria du Musée

petit-déjeuner, déjeuner, salon de thé
Hall du Musée du Louvre-Lens
rue Paul Bert - 62300 Lens
Tél. : 03 21 28 59 60 - Port : 06 03 986 988